



Yamanoo Since 1890 kanazawa, Ishikawa, Japan

加賀料理”新しく“

neo
kaga foods

若葉萌ゆる
美しき金澤
渡る風の誘い

invitation

金沢
山の屋

<http://www.yamanoo.co.jp>

☎ 076-252-5171

FAX 076-252-5173

石川県金沢市東山
一丁目三十一番二十五号



初夏の“地もの”を愉しむ

interest in
Season

【酒 肴】一の皿、フルーツトマトのごま豆腐詰め

◆タビオカ、芹添え

二の皿、穴子の大吟醸粕漬けキャビア添え
小坂蓮根 団子フォアグラ詰め
能登鶏のたまご味噌漬

三の皿、飯ダコ／青豆腐／菜の花煮合せ

【お寿司】 てまり寿司



【お造り】 一、平目ポン酢ジュレで

ニ、イカ紹興酒漬け、加賀セリと共に

三、活万寿貝ねぎ酢味噌和え

【揚 物】 鮎の変わり揚げ

【皿 物】 アワビのやわらか煮

◆二種類のアスパラガス×O醬黄味ネーズ

【 鍋 】 一、はまぐり酒蒸

二、夏野菜のしゃぶしゃぶ

【お食事】 土鍋にて干口子ご飯／香の物

【水 物】

自家製すいーつ

◆しゃーべっとお抹茶ムース、小豆、梅酒ゼリー掛け

右記は、夜の献立 一六、〇〇〇円の内容例です。

市場仕入れにより、内容が変わる場合がございます。

予め、ご了承下さい。

瞬の美味しさを、
一棟”離れ座敷“で



要予約／四名様より承ります

昼 八、〇〇〇円
(税・奉仕料込)

要予約
夜 一〇、〇〇〇円
一三、〇〇〇円
一六、〇〇〇円
(税・奉仕料込)

十名様以上の場合、
飲み放題もございます。
打ち合せ等、
お気軽にお電話下さい。

お泊まり

二五、〇〇〇円
(税・奉仕料込)



Live
demonstration



守 *syu* 破 *ha* 離 *ri*

拝啓

陽春の候、ますますご健勝のほどお喜び申し上げます。

この度、地元素材にこだわった新しい山乃尾

初夏の献立をご提供できる運びとなりました。

明治二十三年創業以来、日本料理を深く追求し

かたくなに携わって参りましたが、

時代の変化とともに、お料理も革新するものと考え、

改めて素材の段階まで分解し、再構築を日々試行しております。

この機会に、私どもの新しい加賀料理をぜひご賞味頂き、

ご意見など伺えますと幸いです。ごさいます。

敬具

主人 本谷 達弥

